

## GUFO BIANCO Maurizio Zito e lo chef Andrea Pio incontrano lo chef Roberto Pierro e la sommelier Simona d'Amore (La Gritta, Palau)

Crostino di ricotta aromatizzata alla maggiorana e miele di cardo

Calamari e gamberi al profumo di elicriso

Sformatino di cavolfiore e bottarga

Fregola, zafferano e misticanza di mare

Malloreddus al ragù di pecora

San Pietro, pomodori camona, capperi e olive

Degustazione di formaggi sardi

Carasau, cipolla caramellata e fava di Tonka

Caffè

Piccola pasticceria secca sarda con mirto fatto in casa

Vini:

Nuragus di Cagliari doc "S'elegas" Argiolas Vermentino di Gallura docg "Kintari" Saraja Isola dei Nuraghi igt "Barrua" Agripunica Isola dei Nuraghi igt "Angialis" Argiolas

BUONISSIMA c/o IL Idee al Lavoro srl